

		SCHEDA PRODOTTO			MH-S				
Elaborato da:		Verificato da:		Approvato da:		Edizione		N°	F34
R.G.Q.		D.T. D.C.		A.M.D.		Ed.6 del 24/06/17		Pagina: 1 di 1	
Denominazione prodotto:				Moliterno					
Codice prodotto:				20045FF		20045P2			
Origine del latte:				Italia					
Zona di produzione:				Sardegna					
Caratteristiche:				Formaggio ovino a pasta semidura o dura					
Ingredienti:				Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con: conservante E235 Crosta non edibile.					
Allergeni				Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)					
OGM o prodotti contenenti OGM				No OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)					
Stagionatura:		giorni:		120 - 150					
Pezzatura:		Peso		Kg		5,200 - 5,600		2,600 - 2,800	
Forma:				Rigata, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso.					
Descrizione:				 <p>Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, pieno e deciso. La pasta è compatta, con rada occhiatura, di colore bianco avorio. E' caratterizzato dal marchio "Central" impresso su tutte le forme e dalla modellatura dei cestini in giunco.</p>					
Destinazione d'uso				Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti					
Codice EAN pezzo				2228394		2554908			
Codice EAN cartone				98009221002126		98009221002225			
Shelf Life Vita residua		giorni:		180					
T.M.C. Vita del prodotto		giorni:		185					
Temperatura di conservazione e di trasporto °C:				4 - 6					
Tipo di confezione/involucro:									
Pezzi per confezione:		n°:							
Tipo imballo:				■ Cartone		■ Cartone			
Dim. imballo standard (LxPxH)		cm:		60x40x15		50x30x15			
Pezzi per imballo		n°:		3		2			
Ct. per strato		n°:		4		6			
Strati per pallet		n°:		13		12			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				Conforme ai limiti di cui al REG.CE 2073:2005 e successive integrazioni.					
ALTRE INFORMAZIONI				Limiti di metalli pesanti, Diossine, PCB, come da REG.CE 1881/2006. Il prodotto non subisce trattamenti ionizzanti.					
Valori medi per 100 g									
CARATTERISTICHE CHIMICHE					VALORI NUTRIZIONALI				
Umidità:		31,60		g /100 g		Energia		1818 - 434	KJ - Kcal
Grasso:		36,00		g /100 g		Grassi		36,00	g /100 g
Materia Secca:		62,40		g /100 g		di cui acidi grassi saturi		22,00	g /100 g
Grasso sul secco:		57,69		g /100 g		Carboidrati		1,50	g /100 g
Cloruri (NaCl):		2,10		g /100 g		di cui zuccheri		0,11	g /100 g
						Proteine		26,10	g /100 g
						Sale		2,10	g /100 g
Consumatori destinatari				Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti a base di latte					

I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda.